

POKE' BOWL

Piatto di origine Hawaiana a base di pesce, riso e verdura. Pokè significa tagliato a pezzetti. È un piatto leggero a ridotto apporto calorico, ottimo sia per aperitivo che piatto principale.

One of the main dishes of Hawaiian cuisine served with diced fish with rice and vegetables. Light and fresh appetizer or main course.

Poké salmone: sedano, rapanelli, avocado, pomodorini, semi di sesamo, riso basmati, riso integrale, salmone. Dressing salsa soya, profumo di miele e lime (1,9,11,6,4)

Salmon Poké: *celery, radish, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, brown rice, salmon. Soya sauce dressing, honey and lime (1,9,11,6,4)*

Poké pollo: sedano, rapanelli, avocado, pomodorini, semi di sesamo, riso basmati, riso integrale, pollo. (1,6,9,11)

Chicken Poké: *celery, radish, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, brown rice, chicken. (1,6,9,11)*

€ 18,00

INSALATE /SALAD

Garden salad: insalata iceberg, pomodorini, cetrioli, carote, sedano, rapanelli, dressing all'italiana (9)

Garden salad: *iceberg salad, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, celery and radish, Italian dressing (9)*

€ 10,00



Vegan Seta salad: insalata iceberg, semi vari, avocado, mela verde e pomodorini (5, 11)



Vegan Seta salad: *Iceberg salad, mixed seeds, avocado, green apple and cherry tomatoes (5, 11)*

€ 12,00

TAPAS

Cecina de Leon, salame Chorizo, Lonzino Iberico, peperoni Piquillo, acciughe del Cantabrico (4)

Cecina de Leon, Chorizo, Iberian pork loin, piquillo peppers, anchovies, (4)

€ 22,00

ANTIPASTI/ STARTER

Frisella del Salento con stracciatella di burrata, pomodorini confit, basilico e olio extra vergine (1,7)

"Frisella" (round piece of dry, baked durum wheat flour), with burrata cheese, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil (1,7)

€ 12,00

Polpo fritto su crema di babaganoush (4,11)

Fried octopus with babaganoush cream (4,11)

€ 16,00

Antipasto lago & montagna: Toc alla piastra, salame nostrano, Zincarlin del San Primo, pesce in carpione (1,4,7)

Toc (typical polenta from Bellagio), local salami, local cheese "Zincarlin", local fish "in carpione" (1,4,7)

€ 16,00

Caprese con mozzarella di bufala affumicata, crema di pomodoro, cracker ai semi (1, 7, 8, 11)

Caprese with smoked buffalo mozzarella, tomato cream, cracker with seeds (1, 7, 8, 11)

€16,00

Battuta di manzo con olio extravergine, tuorlo d'uovo, pecorino e pepe alla carbonara (200 gr.) (3, 7)

Beef tartare "carbonara style" with extra virgin oil, egg yolk, pecorino cheese and pepper (200 gr.) (3, 7)

€ 22,00

Tartare di ombrina, olio aromatizzato al Shiso (erba aromatica), frutto della passione

Ombrina (white sea fish) tartare, Shiso (aromatic herb) flowered oil, passion fruit

€ 20,00

BURGERS AND SANDWICHES

Cheeseburger di manzo Black Angus con cheddar, pancetta affumicata, pomodoro e lattuga servito con patatine fritte (1, 7)

Black Angus Cheeseburger with cheddar and smoked bacon, tomato, lettuce served with French fried potatoes (1,7)

€ 16,00

Schiacciata Km. 0, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini (1, 7) **

*Bellagio bread, raw Parma ham, burrata cheese, cherry tomatoes (1, 7) ***

€ 12,00

**** disponibile a pranzo e durante il pomeriggio**

*** available for lunch and during the afternoon*

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Tortellone ripieno di asparagi glassati con funghi Shitake (1, 3, 7)

Tortellone filled with glazed asparagus, Shitake mushrooms (1, 3, 7)

€16,00

Spaghetto di grano di Kronos con vongole veraci, polpo e pomodorini datterini (1, 4, 14)

Kronos wheat spaghetti with clams, octopus, cherry tomatoes (1, 4, 14)

€ 20,00

Gnocchi di patate "alla Scarpariello" con pomodorini, basilico e crema di burrata (1, 3, 7)

Potato dumplings "Scarpariello style" with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese (1, 3, 7)

€ 16,00

Risotto alla parmigiana con filetti di pesce persico dorato (1,3,4,7,9)

Risotto "parmesan style" with fried perch fillets (1,3,4,7,9)

€ 20,00

Zuppa del giorno (domandare allergeni al personale di sala)

Soup of the day (ask to the restaurant staff for allergens)

€ 10,00

SECONDI / MAIN COURSE

Costata "New York strip steak" 450 gr., salsa al chimichurri, patate saltate (7)

Grilled "New York strip steak" 450 gr., Chimichurri sauce and salted potatoes (7)

€ 28,00

Risotto alla Milanese con ossobuco di vitello in Gremolada (9)

"Milanese style" risotto with veal ossobuco (marrow bone) "in Gremolada" (9)

€ 25,00

Medaglione di tonno, hummus di avocado e ceci, salsa teriyaki (4, 13)

Tuna medallions, avocado and chick peas hummus, teriyaki sauce (4, 13)

€ 24,00

Galletto alla Giamaicana, Jerk chicken con riso, ananas, peperoni, uvetta (speziato ma non piccante)

Jerk chicken "Jamaican style" with rice, pineapple, pepperoni, raisins (aromatic but not spicy)

€ 22,00

Il secondo di pesce è il pescato fresco, può cambiare e dipende dalla disponibilità giornaliera. La tipologia del pescato viene elencato dal personale di sala.
Il pescato viene presentato come singola porzione o come pesce intero per due o più persone.

Il prezzo varia a seconda del mercato.

Fish of the day: ask to our restaurant staff. Price varies according to daily market.

DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7)

Tiramisù (1, 3, 7)

€ 8,00

Crème brulee aromatizzata alla fava di Tonca (3, 7)

Crème brulee flavoured with Tonka bean (3, 7)

€ 8,00

Creoso allo yogurt e latte condensato con coulis al frutto della passione (7)

Creamy yogurt and condensed milk with passion fruit coulis (7)

€ 8,00

Sorbetto al lime e frutti di bosco

Lime sorbet with wild berries

€ 8,00



Mango sticky rice, tipico dessert thailandese a base di riso e latte di cocco, guarnito con mango fresco


€ 8,00




Mango sticky rice, typical Thai dessert with rice, coconut milk, fresh mango

* Al momento dell'ordinazione si prega di comunicare eventuali allergie, intolleranze e/o modifiche.

* Please inform our staff about allergies, intolerances or any changes you may request.

 ALLERGENI			
1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridati e derivati)	1	Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	2	Shellfishes
3	Uova e prodotti a base di uova	3	Eggs
4	Pesce e prodotti a base di pesce	4	Fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5	Peanuts
6	Soia e prodotti a base di soia	6	Soy
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7	Milk
8	Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	8	Walnut, almonds, etc..
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9	Celery
10	Senape e prodotti a base di senape	10	Mustard
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11	Sesame
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro	12	Sulfur dioxide, sulfites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13	Lupines
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14	Molluscs

			
1	Céréales avec gluten	1	Getreide mit Gluten
2	Crustacés	2	Schaltier
3	Oeufs	3	Eier
4	Poisson	4	Fisch
5	Cacahuètes	5	Erdnüsse
6	Soja	6	Soja
7	Lait	7	Milch
8	Noix, amandes, etc..	8	Nüsse, Mandeln, ecc..
9	Céleri	9	Sellerie
10	Moutarde	10	Senf
11	Sésame	11	Sesam
12	Anhydride sulfureux, Sulfites	12	Schwefeldioxid, Sulfite
13	Lupins	13	Lupinen
14	Mollusques	14	Weichtier